

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código: D01-APPCC
	Sistema APPCC	Revisión: 06
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 30/10/2020

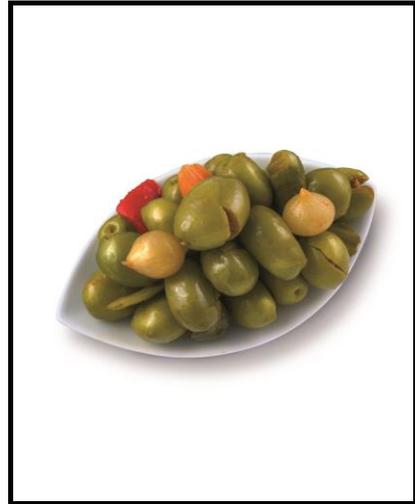
Nombre comercial: **Gazpacha**

DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL:	ACEITUNAS REDONDO, S.L.
DOMICILIO SOCIAL:	Pasaje Comunitat Nave 7A, Pol. Ind. Magarola Sud, 08292 Esparraguera (Barcelona)
TELÉFONO :	93 777 77 15
CORREO ELECTRÓNICO:	redondo@aceitunasredondo.com
RGSEAA:	21.12858/B
RSIPAC:	21.09030/CAT

DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN LEGAL:	Aceituna verde partida aliñada
VARIEDAD:	Verdial
CATEGORÍA:	Extra/Primera/Oferata
DESCRIPCIÓN:	Producto fermentado en sal, lavado y envasado con líquido de gobierno preparado con salmuera.
ORIGEN:	Sevilla (España)
CALIBRE/TAMAÑO:	Extra:160-240 uds/kg; Primera: 240-260 uds/kg; Oferta: 280-360 uds/kg



INGREDIENTES

Aceitunas verdes partidas, agua, sal, hortalizas en proporción variable [pimiento rojo, cebollita, pepinillo, zanahoria, ajo y guindilla (contienen **sulfitos**)], vinagre de uva, especias naturales, acidulante (E-330), antioxidante (E-300), conservantes (E-202, E-211, E223 **sulfitos**), potenciadores del sabor (E-621 y E-632), antiaglomerante (E-551a) y aroma natural de pimentón.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO:	Característico del producto	SABOR:	Característico del producto
COLOR:	Característico de cada ingrediente.	TEXTURA:	Firme
DEFECTOS TOLERADOS:	Frutos rotos y/o manchados y/o decolorados por luz. Caldo en tonos ámbar por oxidación de luz.	IMPUREZAS/ CUERPOS EXTRAÑOS:	Hojas de olivo, pedúnculos, huesos enteros y trozos
OLOR/AROMA:	Característico del producto		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

VALOR ENERGÉTICO:	1036KJ / 251Kcal
GRASAS:	25,77g
de las cuales saturadas:	5,89g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,29g
de los cuales azúcares:	<0,1g
PROTEÍNAS:	1,59g
SAL:	3,03g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento CE 2073/2005 y sus posteriores modificaciones)

Parametro	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	≤10E6 ufc/g
Recuento de Enterobacterias	≤10E5 ufc/g
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Recuento de <i>Clostridium</i> spp. sulfito reductores	≤10 ufc/g

DECLARACION DE ALERGENOS (A: ausencia, P: presencia, T: puede contener trazas)

Cereales que contengan gluten	A	Frutos de cáscara	A
Crustáceos y productos a base de crustáceos	A	Apio y productos derivados	A
Huevo y productos a base de huevo	A	Mostaza y productos derivados	A
Pescado y productos a base de pescado	A	Granos de sésamo y productos derivados	A
Cacahuets y productos a base de cacahuets	A	Anhídrido sulfuroso y sulfitos(>10 mg/Kg)	P
Soja y productos a base de soja	A	Altramuces y derivados	A
Leche y sus derivados(incluida lactosa)	A	Moluscos y derivados	A

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código: D01-APPCC
	Sistema APPCC	Revisión: 06
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIO	Fecha: 30/10/2020

Nombre comercial: **Gazpacha**

DECLARACION DE OMG'S

No contiene.

FORMATOS DE VENTA	PESO NETO ESCURRIDO	PESO NETO	VIDA UTIL
Bote de vidrio. Producto pasteurizado.	400g	920g	4 años
Cubo de polipropileno	2750g	4900g	1 año
	5000g	8500g	1 año
	10000g	17500g	1 año
Bombona	155Kg	235Kg	1 año

ENVASE Y EMBALAJE

Todos los envases son aptos para uso alimentario.

INDICACIONES DE CONSERVACION

Mantener en lugar fresco y seco, alejado de la luz directa.
Una vez abierto el envase mantener en refrigeración.

DESTINACION

Toda la poblacion en general, a excepción de las personas alérgicas a los sulfitos.

USO PREVISTO

Producto listo para consumir. Escurrir para su consumo. Mantener el líquido de gobierno (salmuera) para su conservación.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE

Denominación del producto	Condiciones de conservación
Lista de ingredientes	Datos del operador
Peso neto	Información nutricional
Peso neto escurrido	Variedad
Fecha de consumo preferente	Categoría comercial

NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

Real Decreto 679/2016 - norma de calidad de las aceitunas de mesa.

Reglamento (UE) 1169/2011 - informacion alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) 2073/2005 - criterios microbiológicos y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 852/2004 - higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 1881/2006 - contenido máximo de determinados contaminantes.

Reglamento (UE) 396/2005 - límites máximos de residuos plaguicidas.

Reglamento (UE) 1129/2011 - lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Elaborada por:	Revisada y validada por:
Maria Munné Departamento de Calidad	José Luis Redondo Gerencia